


[ACCUEIL](#)
[CONSEILS](#)
[RECETTES](#)
[PARTENAIRES](#)
[CONTACT](#)


# Fromages



Recette Etape 1

- [Crème au camembert](#)
- [Saint Marcellin à la menthe](#)
- [Mousse au brie](#)
- [Chèvre au basilic](#)

## Crème au Camembert

### Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- ½ camembert fait
- 25 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait entier
- Poivre

### Préparation

- Préchauffer le four th 3 (100°).
- Enlever la croûte du camembert.
- Faire chauffer le lait et la crème.
- Ajouter le camembert coupé en morceaux, faire chauffer à feu doux, jusqu'à la fonte complète du camembert.
- Retirer du feu et laisser tiédir.
- Battre les œufs, poivrer, verser la crème.
- Verser dans les ramequins,
- enfourner au bain marie pendant 50mn.
- Laisser reposer 12 h.
- servir froid.

## Saint Marcellin à la Menthe

### Ingrédients

- 1 Saint Marcellin bien fait
- 5 belles feuilles de menthe
- 2 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de crème fraîche

### Préparation

- Laver la menthe.
- Couper le fromage en morceaux.
- Le mettre au mixer avec les autres ingrédients.
- Mixer 3 mn.
- Servir frais.

## Mousse au Brie

## Ingrédients

- 200 g de brie sans la croûte
- 250 g de fromage blanc
- 1 Gousse d'ail pelée, dégermée
- 15 cl de crème fraîche
- ¼ de c à c de moutarde de Dijon
- 2 œufs, blancs et jaunes séparés
- 4 c à s d'eau
- 7 feuilles de gélatine de 2 g
- Sel poivre.

## Préparation

- Mettre dans le mixeur, la brie, le fromage blanc, la crème, l'ail, la moutarde, le sel, le poivre.
- Mixer jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse. Ajouter les jaunes d'œufs.
- Mettre l'eau et la gélatine dans un bol au bain marie. Quand la gélatine est dissoute l'ajouter au fromage.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer à l'appareil délicatement.
- Chemiser une terrine d'1/2 l, de film alimentaire.
- Verser la préparation dans la terrine.
- Laisser prendre au frais 4h au moins.
- Sortir du réfrigérateur, démouler, enlever le film, servir froid.

# Chèvre au Basilic

## Ingrédients

- 1 fromage de chèvre frais
- 10 feuilles de basilic
- 1 petite gousse d'ail
- 3 c à s d'huile d'olive

## Préparation

- Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène



0 0 0 0 0 2 4

© 2020 - Association Onco-Partage - AGS  
Image : 123RF - Droit d'auteur : MONICA ROA SZWARCBERG